



Königliche Gastronomie Schloss Weesenstein

Liebe Gäste

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem kleinen Cafe-Restaurant auf dem traditionsreichen Schloss Weesenstein.

Unsere Öffnungszeiten

Montag: geschlossen
Dienstag: 14:00 – 20:00 Uhr
Mittwoch: 14:00–20:00 Uhr
Donnerstag: 14:00 – 20:00 Uhr
Freitag: 14:00 – 20:00 Uhr
Samstag: 14:00 – 20:00 Uhr
Sonntag: 14:00 – 20:00 Uhr

Uns freut es sehr, allen Besuchern in dieser wunderschönen und seit 2015 generalsanierten Schlossumgebung kulinarisch eine Freude zu bereiten. Hierfür wünschen wir Ihnen einen guten Aufenthalt.

Ihr Team vom Schlosscafe Weesenstein



Suppen

Sächsische Kartoffelsuppe 5,90 €
mit gebratenen Würstchen in Scheiben,
serviert mit Brot_(1,9)

Ingwer-Karottensuppe 5,90 €
mit gewürzte Mohrencroutons₍₁₎

... kleiner Hunger

Kürbisfalafel 7,90 €
serviert mit Cous cous und Sauerrahm Dip
und Salatgarnitur_(1,7)

Hänchen Strips Coconut 8,90 €
serviert mit Basilikumreis und Mango Dip
sowie einem kleinen Salat_(1,3,7)

Hauptgericht

Pilzragout Stroganoff 14,80 €
Ofenkartoffel gefühlt mit Pilzen Russische Art₍₇₎

Das kommt mir Spanisch vor 16,50 €
Rindfleisch verfeinert mit Englische Speck
dekoriert mit Ei, Wurst und Sauergurke serviert mit
Spätzle_(1,3,10)





Winterangebot

Warme Getränke, alkoholfrei

Warmer Apfel	3,50€
Heisse Kakao ₍₇₎	4,50€
Babychino ₍₇₎	2,50€
Praline -Nusskaffee mit Sahne _(1,7,8)	4,60€

Warme Getränke mit Alkohol

Grog	5,50€
Glüwein	3,50€
Betrunkene Pflaume	5,50€
Algerischer Kaffee _(1,7,3)	5,50€

Desserts für kalte Tage

Apfelstrudel in Vanillesauce _(1,7)	6,50€
Warmer Schokokuchen mit Johannisbeersorbet und Sahne _(1,3,7)	6,50€

... etwas Süßes

Medovnik _(1,3,6,7,9,12) traditioneller tschechischer Honigkuchen	4,20 €
Torte aus regionaler Fertigung Konditorei Svet Dortu	4,80 €
Kuchen aus der Region	3,80 €

Unser tagesaktuelle Angebot zu Kuchen & Torten können Sie der Vitrine am Cafe-Eingang entnehmen.



Aperitif und Cocktails

Glas Sekt trocken ⁽¹²⁾	0,1 l	4,20 €
Aperol Spritz ⁽¹²⁾	0,2 l	6,50 €
Erdbeertraum (alkoholfrei)	0,2 l	5,50€

Wein

Müller Thurgau ⁽¹²⁾ Weisswein, trocken Weingut Vajbar	0,2 l	5,50 €
Svatovavrinecke ⁽¹²⁾ rose, trocken Weingut Vajbar	0,2 l	5,50 €
Modry Portugal rot, trocken Weingut Vajbar	0,2 l	5,50 €





Limonade

Zitronen-Limonade _(A,K)	0,2 l	2,80 €
Orangen-Limonade _(A,K)	0,2 l	2,80 €
Cola _(A,K)	0,2 l	2,80 €
Cola-Light _(A,K)	0,2 l	2,80 €
Tonic _(J,K)	0,2 l	2,80 €
Ginger Ale _(A,K)	0,2 l	2,80 €
Wasser still, medium, sprudelig	0,2 l	2,20 €

Saft

Apfelsaft	0,2 l	2,80 €
Orangensaft	0,2 l	2,80 €
Erdbeersaft	0,2 l	2,80 €
Sauerkirschsft	0,2 l	2,80 €
Multivitaminensaft	0,2 l	2,80 €
Bananensaft	0,2 l	2,80 €

Alle Säfte sind auch als Schorle bestellbar.

Etwas warmes

Espresso ₍₁₎	2,40 €
Doppelter Espresso ₍₁₎	4,20 €
Espresso Machiatto _(1,7)	2,60 €
Latte Machiatto _(1,7)	4,20 €
Latte Machiatto Vanille _(1,7)	4,60 €
Tasse Kaffee ₍₁₎	2,80 €
Kännchen Kaffee ₍₁₎	4,80 €
Capuccino _(1,7)	3,60 €
Doppelter Capuccino _(1,7)	5,20 €
Milchkaffee _(1,7)	4,20 €
Kännchen Tee _(A)	3,80 €
Ceylon, Garden Ost, Früchte, Kräuter, Pfefferminze, Aronia	





Bier ⁽¹⁾

Svijany Maz 11

Brauerei Svijany, helles Lagerbier, Fassbier

0,5 l 4,80 €

0,3 l 3,60 €

Bakalar 10

Brauerei Radovnik, dunkles Schankbier

0,5 l 4,20 €

Radegast 10

Brauerei Nosovice, helle Schankbier

0,5 l 4,20 €

Weesenstein Bräu

Privat-Brauerei Pirna, naturtrüb, ungefiltertes Vollbier

0,33 l 4,50 €

Alkoholfreies Bier ⁽¹⁾

Radegast Birell 0,5 l 4,20 €

Birell-Pomelo-Grep 0,5 l 4,20 €

Grepfruit Geschmack



Hoch-Feiges

Hanacka Bylinna, Kräuter	2 cl	2,80 €
Hanacka Hruska (Birne)	2 cl	2,80 €
Hanacka Slivovice	2 cl	2,80 €
Fernet Citrus	2 cl	2,80 €

... und sollte der Magen nach mehr verlangen, dann dürfen es auch gern andere Füllmengen sein. Fragen Sie uns.

Souvenir

Weesenstein Bräu(1)		
Privat-Brauerei Pirna, naturtrüb, ungefiltertes Vollbier		
0,33 l	3,80 €	

... nur zum Mitnehmen

Allergene und Zusatzstoffe

Liste der Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soja und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoiesis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupine sowie Erzeugnisse daraus
14. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Liste der Zusatzstoffe

- A. mit Farbstoff(en)
- B. mit Konservierungsstoff(en)
- C. mit Antioxydationsmitteln
- D. mit Geschmacksverstärker(n)
- E. mit Schwefeloxid
- F. mit Schwärzungsmittel
- G. mit Phosphat
- H. mit Milcheiweiß
- I. koffeinhaltig
- J. chininhaltig
- K. mit Süßungsmitteln
- L. enthält eine Phenylalaninquelle
- M. gewachst



Impressum

Königliche Gastronomie GbR

Schlosscafe Weesenstein

Inh. Dagmar Handlirova & Tomas Holecek

Am Schlossberg 1

01809 Müglitztal

E-Mail: koeniglichegastronomie@gmail.com

Tel.: Dagmar Handlirova: +49 152-33696572

Tel.: Tomas Holecek: +420 720-298513

Festnetz: +49 35027-627462



Königliche Gastronomie

Schlosscafe
Weesenstein

